

ドイツのプレミアム家電ブランドMiele（ミーレ）

東海エリア初の直営店「Miele Experience Center 名古屋」が本日オープン！

グランドオープン記念セレモニー開催レポート

「ものづくりの街」名古屋でオープンに至った背景や直営店展開の重要性を語る

「この先も日本中でMiele製品を体験していただける場を増やしていきたい」

「Miele×VERMICULAR」クッキングデモンストレーションも開催

ミーレ・ジャパン株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：富田晶子）は、2023年10月20日（金）に国内6店舗目、東海エリア初となる直営店「Miele Experience Center 名古屋（ミーレ・エクスペリエンス・センター 名古屋）」のグランドオープンを記念して、オープン記念セレモニーを開催いたしました。

当日はミーレ・ジャパン株式会社代表取締役社長 富田晶子より名古屋店オープンに至った背景や、直営店展開の重要性、今後の展望について発表いたしました。その後、グランドオープンを記念したテープカットセレモニーを実施しました。

セレモニーの後は、オープンを記念してグランドオープンイベントを実施しました。メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR（バーミキュラ）」、名古屋で活躍するクリエイターの山田晋一郎さんとコラボレーションし、クッキングデモンストレーションを開催。地域の皆さまに、クラフツマンシップが込められたMieleとVERMICULARの製品がかなえる「より豊かな暮らし」を体験いただきました。



主催者代表挨拶

ミーレ・ジャパン株式会社代表取締役社長 富田晶子は、Miele ブランドについて紹介した後、「Miele Experience Center 名古屋」オープンの背景や、日本の各エリアに直営店を展開していく重要性について説明しました。富田氏は、「伝統的に製造業が盛んで世界に誇るメーカーを輩出しているものづくりの街、名古屋で、Mieleの直営店をオープンすることは私たちの願いでした。クラフツマンシップから生まれたMiele製品の魅力をより多くの方にお届けできることをうれしく思います」と名古屋店への期待を語りました。さらに、今回東海エリア初となる名古屋に直営店を展開するにあたり、「お客様がMiele製品を実際に試して、暮らしの中に取り入れることをイメージいただける直営店は、Mieleとお客様との最重要接点と考え、この先も日本中でより多くの方にMiele製品を体験していただける場を増やしていきたい」と今後も日本の各エリアへ直営店を広げていく重要性について明かしました。



- 日時：10月20日（金）10:00～10:30
- 場所：Miele Experience Center 名古屋
（〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅四丁目8番26号エニシオ名駅1階）
- 登壇者：ミーレ・ジャパン株式会社 代表取締役社長 富田 晶子
Miele Experience Center 名古屋 ストアマネージャー 祁荅院 千春
オリックス不動産投資顧問株式会社 取締役投資戦略営業本部長 石川 茂様
- 内容：主催者挨拶 / テープカットセレモニー / フォトセッション / 自由取材

オープン記念！ Miele×VERMICULAR 「より豊かな暮らし」をかなえるクッキングデモンストレーションを開催

グランドオープンイベントでは、MieleとVERMICULARの製品を使用したクッキングデモンストレーションを実施しました。素材本来の旨味を引き出すVERMICULARの新製品「バーミキュラ オープンポット2」と、毎日のお食事からおもてなし料理まで美味しく調理できるMieleのオープンとの相乗効果で、身体を癒し、素材の味を楽しめるメニューをご提供。「暮らしに寄り添った食事」をテーマに、朝は“暮らしをととのえる”モーニングメニュー、カフェタイムには本格スイーツ、夕方は旬野菜のリトリートミールなど、1日の暮らしをイメージしたメニューをご用意。お料理は、愛知県で活躍中の「ものづくり」にこだわりを持って向き合う陶芸作家の山田晋一郎さんが手がけた器に盛り付け、ご提供しました。

実際にクッキングデモンストレーションにご参加いただいた方からは、「お米がとても美味しくて、MieleとVERMICULARの相性の良さを体感できた贅沢な時間でした」や「意外と時短で簡単に美味しい料理ができることに驚きました。製品のデザインもとにかくいいですね。最近料理をするようになったので、私もいつかMieleを使った暮らしを実現してみたいです」などの感想をいただき、ドイツと日本のクラフツマンシップがかなえる「より豊かな暮らし」の体験をお届けするイベントとなりました。



Miele × VERMICULAR 名古屋でのコラボレーションイベント開催

「Miele Experience Center 名古屋」のオープンをきっかけに、メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー調理器ブランド「VERMICULAR」との名古屋でのコラボレーションイベント「Miele × VERMICULAR presents『暮らしをととのえるモーニング』クッキングレッスン」をバーミキュラ ビレッジ（愛知・名古屋）にて11月18日（土）に開催することが決定しました。

MieleとVERMICULARは「精緻な職人技を細部に施したもののづくりで、豊かな暮らしを提供する」という共通点を持ち、双方の製品の相性も良く、バーミキュラの世界観を体験できるブランド体験型施設「バーミキュラ ビレッジ」では、2019年のオープン当時からMieleのオープンや食器洗い機が使用されています。

「モーニング文化」が根付く名古屋で、Mieleがご提案するのは「和朝食」。毎日のお食事からおもてなし料理まで美味しく調理できるMieleのオープンと素材本来の味を引き出すVERMICULARの新製品「バーミキュラ オープンポット2」でつくる「照り焼きサーモン」「つやつやご飯」「カブと油揚げのお味噌汁」等、日本を代表する和朝食のメニューをデモンストレーション形式でご紹介し、お召し上がりいただきます。1日の始まりに欠かせない朝食を「からだに良いもの」にすることで、「より豊かな暮らし」を叶えていただきたい、という思いから、『暮らしをととのえるモーニング』というテーマでお届けします。

さらに、Mieleの調理機器の専門家で、製品の機能性を存分に活かしたレシピを開発するカリナリーエキスパートが、充実の機能でどなたでも簡単に素材の味を活かした料理を作ることができる製品ポイントや、様々なシーンに合わせた使用方法をお伝えします。

「バーミキュラ オープンポット2」とMieleオープンを使いこなし、より豊かな暮らしを体感できるヒントをお届けします。

【実施内容】

- イベント名：Miele × VERMICULAR presents『暮らしをととのえるモーニング』クッキングレッスン
- 開催日時：2023年11月18日（土） 第1部：10:30～12:00／第2部：14:00～15:30
- 開催場所：バーミキュラ ビレッジ スタジオエリア 1F
バーミキュラ フラグシップショップ キッチンスタジオ
（愛知県名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い）
- 応募期間：2023年10月20日（金）～2023年11月9日（木）23:59
※応募多数の場合は抽選の上、当選者の方へご案内メールをお送りいたします。
- 応募方法：特設サイト（https://life.miele.co.jp/lp/vermicular_miele_cooking/）より応募ください。
※定員8名様のご完全予約制にてご案内いたします。
- 参加費：3,000円（税込）※試食込み
ご紹介するレシピは後日ミーレ・ジャパンのWebサイトやSNSでも公開いたします。
※Mieleオリジナルエプロン付き
※当選連絡は11月10日（金）より順次予定しています。
※迷惑メール対策設定（ドメイン指定）されている場合は、
「@form.run」からのメールを受信できるように設定をお願いいたします。
※参加費については現地でのお支払いとなります。
- メニュー内容：照り焼きサーモン／にんじんの梅きんぴら／
つやつやご飯／カブと油揚げのお味噌汁／茶碗蒸し

<愛知ドビー VERMICULARについて>

愛知ドビーは、1936年に愛知県名古屋市で創業された老舗鋳造メーカーです。3代目にあたる兄弟の「町工場から世界最高の製品を作りたい」という思いから、メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」は生まれました。バーミキュラは、「手料理と、生きよう。」をブランドスローガンに掲げ、素材本来の味を楽しむライフスタイルを通じて、世界中に手料理のある暮らしの素晴らしさをお届けしていきます。

<バーミキュラ ビレッジについて>

「バーミキュラ ビレッジ」は、「最高のバーミキュラ体験」をテーマに、「バーミキュラの料理の美味しさ」を誰でも気軽に体験できる「DINE AREA（ダイニングエリア）」と、「バーミキュラブランドの世界観」・「メイド・イン・ジャパンのものづくり」を体験し、バーミキュラを深く知ることができる「STUDIO AREA（スタジオエリア）」の2つのエリアからなるブランドの発信拠点です。



- 名称 : Miele Experience Center 名古屋
(ミーレ・エクスペリエンス・センター 名古屋)
- 住所 : 〒450-0002
愛知県名古屋市中村区名駅四丁目8番26号 エニシオ名駅1階
- 営業時間 : 11:00~18:00
- 定休日 : 水曜
- ミーレ・ジャパン公式サイト : www.miele.co.jp
- 特設サイト : <https://life.miele.co.jp/lp/mec-nagoya/>
- 展示・販売製品 :
ビルトイン調理機器 (オープン、IH・電気クッキングヒーター、ほか)、ビルトインコーヒーマシン、ビルトイン食器洗い機、ビルトイン冷蔵機器、ランドリー機器 (洗濯機、乾燥機、洗濯乾燥機)、掃除機、純正洗剤・アクセサリー

Mieleについて

Miele(ミーレ)は1899年に、「Immer Besser(常により良いものを)」のブランドプロミスを掲げドイツで創業しました。創業者はカール・ミーレとラインハルト・ツィンカン。以来、両家のファミリーカンパニーとして発展を続け、現在約23,300名のグループ社員、約100カ国の販売拠点を有しています。ドイツ国内の主要8箇所を含め計15箇所の製造工場では、厳格な製品テストを行い、長期使用を実現する高水準の品質を維持しています。

家庭用電化製品では、ビルトイン機器を中心として、オープン・スチームクッカーをはじめとする調理機器、コーヒーマシン・食器洗い機・冷蔵機器・ランドリー機器、そして掃除機等を取りそろえ、豊かなライフスタイルを実現するブランドとして、世界中で選ばれています。

業務用部門のMiele Professionalは、医療用・歯科用・ラボ用などの洗浄機や業務用ランドリー機器を取り扱い、世界中のプロフェッショナルの現場に貢献し続けています。

ミーレ・ジャパン株式会社は、アジア初のMieleの現地法人として1992年に設立されました。Mieleドイツ本社100%出資の子会社ならではの次世代を見据えた長期的展望のもと、安定した製品供給と高い品質管理を行っています。

【愛着がわく家族のような家電】

Miele製品は、おろしたてのようなお洋服の着心地をキープしたり、繊細なワイングラスを割れる心配なくピカピカに洗い上げたり、天井も床も家具も空気も部屋中丸ごとキレイにできたり、日常の食事も特別な日のごちそうも失敗なく焼き上げたりと、頼りになる家族のように家事をこなし「愛着がわく家族のような家電」をコンセプトにしています。MieleのDNAでもある「サステナビリティ」を理念とした製品は長期使用を前提として作られているので、長年にわたりお客様の「Mieleのある暮らし」に家族のように寄り添います。「愛着がわく家族のような家電」として、ぜひ、Mieleをお選びいただくと幸いです。

会社概要

- ミーレ・ジャパン株式会社 (Miele Japan Corp.)
- 本社所在地 : 〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4階
- 代表取締役社長 : 富田 晶子
- 設立 : 1992 年 9 月
- URL : <https://www.miele.co.jp/>
- Life with Miele ミーレのある「より良い暮らし」マガジン : <https://life.miele.co.jp/>
- ミーレ・ジャパン公式LINE : <https://life.miele.co.jp/line-pr/>